



Gofrownice seria WK



Model	WK 25 E pojedyncza	WK 25 DE podwójna
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300 x 320 (460*) x 300	580 x 320 (460*) x 300
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	ok. 80 x 160 x 15	2 x ok. 80 x 160 x 15
Zakres regulacji temp. [°C]	do 300	do 300
Zasilanie [V]	230	2 x 230
Moc [W]	2200	2200+2200
Cena netto [PLN]	1 394,-	2 420,-



**wymiar z rączką i kablami*

- gofry typu „Liège”, mała kratka 4 x 6,
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozproszanie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu (50-300°C),
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta,
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek, czerwone - o podłączeniu urządzenia do zasilania,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych gofrów.





Gofrownice seria WB



Model	WB 25 E pojedyncza	WB 25 DE podwójna
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300x320 (460*)x 300	600x320 (460*)x 300
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	Ø 190	2 x Ø 190
Zakres regulacji temp. [°C]	do 300	do 300
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2200	2200+2200
Cena netto [PLN]	1 540,-	2 856,-



**wymiar z rączką i kablami*

- gofry w kształcie serc, ułożone w okrąg,
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu (50-310°C),
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek, czerwone - o podłączeniu urządzenia do zasilania,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.

